

## توضیحات:

- ویژه آموزش و پرورش
- هنرآموز صنایع غذایی
- حیطة تخصصی
- تالیف مرداد ۱۴۰۲

## سوالات استخدامی کتاب

روغن کشی میوه و دانه های روغنی

پایه دوازدهم دوره متوسطه (کد ۲۱۲۳۷۲)

تالیف مرداد ۱۴۰۲

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز صنایع غذایی، اینجا بزنید

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، کتاب روغن کشی میوه و دانه های روغنی دوازدهم اینجا بزنید

«انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه مجاز می باشد»



## سوالات استخدامی روغن کشی میوه و دانه های روغنی دوازدهم

۱- چه چیزی مولفین و دست اندرکاران تعلیم و تربیت را بر آن داشت تا برنامه های درسی و محتوای کتاب های درسی را در ادامه تغییرات پایه های قبلی براساس نیاز کشور و مطابق با رویکرد سند تحول بنیادین آموزش و پرورش و برنامه درسی ملی جمهوری اسلامی ایران در نظام جدید آموزشی باز طراحی و تألیف کنند؟ (iranarze.ir)

(۱) شرایط در حال تغییر دنیای کار در مشاغل گوناگون

(۲) توسعه فناوری ها و تحقق توسعه پایدار

(۳) اطلاعات دانش آموزان در زمینه فن آوری های روز

(۴) گزینه ۱ و ۲

۲- مهم ترین تغییر (تهیه شده توسط ایران عرضه) در کتاب ها در نظام جدید آموزشی با کدام گزینه سازگار است؟ (iranarze.ir)

(۱) آموزش و ارزشیابی مبتنی بر شایستگی

(۲) آموزش بدون ارزشیابی مستمر

(۳) ارزشیابی بر اساس توانایی

(۴) هر سه گزینه

۳- تعریف شایستگی ای که در بیان مهمترین تغییرات در کتاب های درسی مبتنی بر آن است در کدام گزینه آمده است؟ (iranarze.ir)

(۱) فقط در اثبات توانایی انجام کار مهم است.

(۲) توانایی انجام کار واقعی به طور استاندارد و درست تعریف شده است.

(۳) توانایی انجام کار واقعی بدون استاندارد هم جزء توانایی است.

(۴) توانایی کار درست و تعریف شده است.

۴- توانایی که در تعریف شایستگی ای که از مهمترین علت تغییرات کتاب درسی جدید از آن نام برده شده شامل کدامیک از گزینه های زیر می شود؟

(۱) دانش (۲) مهارت (۳) نگرش (۴) هر سه گزینه

۵- در رشته تحصیلی حرفه ای شما، چهار دسته شایستگی در نظر گرفته شده است، کدام گزینه جزء آن چهار دسته به حساب می آید؟ (iranarze.ir)

(۱) شایستگی های فنی برای جذب در بازار کار مانند توانایی تولید انواع روغن خوراکی.

(۲) شایستگی های مربوط به یادگیری مادام العمر مانند کسب اطلاعات از منابع دیگر.

(۳) شایستگی های فناوری اطلاعات و ارتباطات مانند کار با نرم افزارها.

(۴) هر سه گزینه

۶- کدام گزینه در مورد کتاب درسی روغن کشی میوه و دانه های روغنی به اشتباه بیان شده است؟ (iranarze.ir)

(۱) کتاب درسی روغن کشی میوه و دانه های روغنی شامل چهار پودمان است.

(۲) این کتاب پنجمین کتاب کارگاهی است که ویژه رشته صنایع غذایی تألیف شده است.

(۳) کسب شایستگی های این کتاب برای موفقیت در شغل و حرفه برای آینده بسیار ضروری است.

(۴) هنرجویان باید سعی کنند که تمام شایستگی های آموزش داده شده در این کتاب را کسب و در فرایند ارزشیابی به اثبات رسانند.

۷- زیتون یکی از قدیمی ترین گیاهان روی زمین است و در ادیان مختلف از آن به عنوان درختی مقدس یاد شده است. این گیاه با اقلیم های متنوع سازگار

است. اصلی ترین مناطق سطح زیر کشت این درخت در استان های کشور در کدام گزینه به درستی بیان شده است؟ (iranarze.ir)

(۱) هرمزگان، بوشهر، مازندران، اصفهان (۲) گیلان، زنجان، گلستان، قزوین

(۳) فارس، گیلان، بوشهر، هرمزگان (۴) هرمزگان، گلستان، اصفهان، یزد

۸- کدام روغن در عصر باستان به عنوان روغن مقدس برای روشنایی معابد استفاده می شده است؟ (iranarze.ir)

(۱) روغن زیتون (۲) روغن کنجد (۳) روغن سیاهدانه (۴) روغن بادام

۹- در مورد روغن زیتون کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) در طول تاریخ روغن زیتون به عنوان دارو نیز به کار گرفته شده است.

(۲) مهم ترین فرآورده میوه زیتون، روغن زیتون بکر است.

(۳) روغن زیتون تنها حدود سه درصد حجم تجارت جهانی روغن ها را به خود اختصاص داده است.

(۴) هر سه گزینه

۱۰- در کدام گزینه مراحل تولید روغن زیتون به ترتیب بیان شده است (از راست به چپ)؟ (iranarze.ir)

(۱) انتخاب میوه زیتون - کنترل کیفیت ماده اولیه - تعیین درجه رسیدگی زیتون - شست و شو و جداسازی مواد زائد - خرد کردن زیتون - مالش دادن زیتون - دکانتاسیون - بسته بندی - کنترل کیفیت محصول نهایی.

(۲) انتخاب میوه زیتون - تعیین درجه رسیدگی زیتون - کنترل کیفیت ماده اولیه - خرد کردن زیتون - شست و شو و جداسازی مواد زائد - مالش دادن زیتون - دکانتاسیون - بسته بندی - کنترل کیفیت محصول نهایی.

(۳) کنترل کیفیت ماده اولیه - انتخاب میوه زیتون - تعیین درجه رسیدگی زیتون - مالش دادن زیتون - خرد کردن زیتون - شست و شو و جداسازی مواد زائد - دکانتاسیون - کنترل کیفیت محصول نهایی - بسته بندی.

(۴) - کنترل کیفیت محصول نهایی - مالش دادن زیتون - تعیین درجه رسیدگی زیتون - شست و شو و جداسازی مواد زائد - خرد کردن زیتون - کنترل کیفیت ماده اولیه - دکانتاسیون - بسته بندی - انتخاب میوه زیتون.

۱۱- در مورد میوه زیتون کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) میوه زیتون سفت، هسته دار و بیضوی شکل است.

(۲) ساختمان میوه زیتون شامل: پوست و قسمت گوشتی و هسته است.

(۳) تحقیقات علمی اثر مصرف این روغن، در کاهش احتمال ابتلا به بیماری های قلبی عروقی را نشان داده است.

(۴) هر سه گزینه

۱۲- از میان مهم ترین ارقام میوه زیتون کدام یک ایرانی هستند؟ (iranarze.ir)

(۱) میشن (۲) روغنی (۳) لچینو (۴) کرونایکی

۱۳- کدامیک از مهم ترین ارقام میوه زیتون با این توضیحات « مبدأ این رقم اسپانیا است. نوع مصرف آن فقط روغنی است. میوه هایی سبک با میانگین وزن

کمتر از ۲ گرم دارد. » همخوانی دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) لچینو (۲) کرونایکی (۳) آریبکن (۴) کنسروالیا

۱۴- کدامیک از گزینه های زیر از عوامل مؤثر بر کیفیت روغن زیتون است؟ (iranarze.ir)

(۱) روش داشت (۲) زمان برداشت (۳) درجه رسیدگی (۴) هر سه گزینه

۱۵- یکی از عوامل مؤثر بر کیفیت روغن زیتون روش داشت است، کدامیک از گزینه های زیر از عوامل مهم مرحله داشت نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) آبیاری (۲) کوددهی (۳) بسته بندی (۴) سم پاشی

۱۶- (منبع ایران عرضه) کدامیک از عوامل مؤثر بر کیفیت میوه زیتون روغنی اثرات مهمی روی کیفیت و کمیت روغن زیتون دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) روش داشت (۲) زمان برداشت (۳) روش برداشت (۴) درجه رسیدگی

۱۷- زیتون کنسروی و زیتون روغنی معمولاً چه زمانی برداشت می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) زیتون کنسروی معمولاً از اوایل شهریور تا اوایل مهر ماه و زیتون روغنی معمولاً از اواسط آبان ماه تا اواخر دی ماه  
 (۲) زیتون کنسروی معمولاً از اوایل شهریور تا اوایل مهر ماه و زیتون روغنی معمولاً از اواسط مهر ماه تا اواخر بهمن ماه  
 (۳) زیتون روغنی معمولاً از اوایل شهریور تا اوایل مهر ماه و زیتون کنسروی معمولاً از اواسط مهر ماه تا اواخر بهمن ماه  
 (۴) زیتون روغنی معمولاً از اوایل شهریور تا اوایل مهر ماه و زیتون کنسروی معمولاً اواسط آبان ماه تا اواخر دی ماه

۱۸- کدامیک از گزینه های زیر از نشانه های کامل رسیدن زیتون است؟ (iranarze.ir)

- (۱) رسیدن زیتون با افزایش اندازه میوه مشخص می شود.  
 (۲) رسیدن زیتون با تغییر رنگ آن مشخص می شود.  
 (۳) رسیدن زیتون با افزایش اندازه میوه و تغییر رنگ آن از سبز به زرد و سپس به قرمز، بنفش و سرانجام به بنفش تند مشخص می شود.  
 (۴) با سیاه شدن کامل میوه ها مشخص می شود.

۱۹- عموماً بهترین روغن ها از چه زیتون هایی تولید می شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) که در زمان برداشت کامل سیاه شده باشند.  
 (۲) که در زمان برداشت یک سوم یا دو سوم میوه ها سیاه شده باشند.  
 (۳) که در زمان برداشت تغییر رنگ آن از سبز به زرد و سپس به قرمز باشد.  
 (۴) که در زمان برداشت بنفش تند داشته باشد.

۲۰- کدامیک از گزینه های زیر از مزایای آسیاب غلتکی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) احتمال تشکیل امولسیون وجود ندارد.  
 (۲) ذرات چربی به هم می چسبند، در نتیجه جداسازی آنها آسان تر است.  
 (۳) بسیار آرام و غیر مداوم کار می کنند.  
 (۴) خمیر زیتون گرم نمی شود.

۲۱- چرا در کارخانه های روغن کشی از آسیاب فلزی استفاده می شود. (iranarze.ir)

- (۱) به دلیل بالا بودن ظرفیت تولید  
 (۲) فضای زیادی اشغال نمی کنند.  
 (۳) ارزان هستند.  
 (۴) به صورت اتوماتیک و مداوم کار می کنند.

۲۲- عملیات مالش دهی خمیر زیتون در دستگاه مالاکسور انجام می شود کدام یک از گزینه های زیر از خصوصیات مالاکسورها است؟ (iranarze.ir)

- (۱) مالاکسور در دو نوع نیمه استوانه ای با شفت افقی یا نیمه کروی با شفت عمودی است.  
 (۲) مالاکسورهای دو جداره از جنس فولاد ضد زنگ هستند.  
 (۳) مالاکسورها مجهز به تیغه هایی هستند که با سرعت ۱۸ تا ۲۰ دور در دقیقه می چرخند.  
 (۴) هرسه گزینه

۲۳- کدام یک از گزینه های زیر از مزایای استفاده از پرس برای روغن کشی زیتون نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) سرمایه گذاری محدود.  
 (۲) توان الکتریکی کمی نیاز دارد و همچنین مصرف انرژی آن بسیار کم است.

۳) این سیستم به صورت غیر مداوم کار می کند. ۴) تفاله به دست آمده در این روش رطوبت بسیار پایینی دارد.

۲۴- کدامیک از گزینه های زیر کار کرد دکانترهای ۲ فاز را بیان می کند؟ (iranarze.ir)

- ۱) این نوع دکانترها، ۲ فاز روغن و تفاله مرطوب را جدا می کنند.
- ۲) دکانتر ۲ فاز به جای اینکه ۳ خروجی داشته باشد (روغن، آب و مواد جامد) فقط ۲ خروجی دارد.
- ۳) آب به وسیله دکانتر مارپیچی به همراه تفاله تخلیه می شود که منتج به تفاله مرطوب می شود.
- ۴) هر سه گزینه

۲۵- کدامیک از گزینه های زیر از معایب استفاده از دکانتر برای روغن کشی زیتون است؟ (iranarze.ir)

- ۱) مصرف بالای انرژی
- ۲) قیمت گران
- ۳) کاهش آنتی اکسیدان ها به خاطر آب افزوده شده.
- ۴) هر سه گزینه

۲۶- کدامیک از گزینه های زیر از اصول کار با سپراتور نیست؟ (iranarze.ir)

- ۱) روغن خالص و آب از یک مسیر از سپراتور خارج می شود.
- ۲) پس از جداسازی تفاله و پساب، به منظور جداسازی، آب و روغن به دستگاه سپراتور منتقل می شوند.
- ۳) عملکرد دستگاه به این صورت است که سرعت دورانی زیاد دیسک های سپراتور، نیروی گریز از مرکز بالایی تولید می کند.
- ۴) گزینه ۲

۲۷- در مرحله بسته بندی درج کدام گزینه بر روی بسته به زبان فارسی و خوانا مجاز نیست؟ (iranarze.ir)

- ۱) درج عبارات همراه کننده (مانند با بو، بی بو و...) .
- ۲) شماره سری ساخت
- ۳) درج علامت استاندارد و کد ردیابی آن
- ۴) شماره سری ساخت

۲۸- ظروف روغن زیتون پس از برچسب زنی و چاپ به منظور بسته بندی به چه دستگاهی منتقل می شود؟ (iranarze.ir)

- ۱) دستگاه جت پرینتر
- ۲) شیرینک پک
- ۳) دستگاه لیبلینگ
- ۴) دستگاه دربند

۲۹- کدام یک از روغن های زیر بدون هیچ گونه فرایندی، به جز شست وشو، جداسازی و صاف کردن به دست می آیند؟ (iranarze.ir)

- ۱) روغن زیتون فوق بکر (Extra virgin olive oil)
- ۲) روغن زیتون طبیعی لامپانت (Lampante virgin olive oil)
- ۳) روغن زیتون بکر (Virgin olive oil)
- ۴) هر سه گزینه

۳۰- کدام یک از روغن های زیر در استاندارد ملی ایران تعریف نشده است، و در حال حاضر در ایران قابل عرضه نیست؟ (iranarze.ir)

- ۱) روغن حاصله از تفاله زیتون « تصفیه شده » ( Refined olive- pomace oil )
- ۲) روغن زیتون (Olive oil)
- ۳) روغن زیتون تصفیه شده (Refined olive oil)
- ۴) روغن زیتون بکر (Virgin olive oil)

۳۱- مقادیر مجاز اسیدیته و پراکسید روغن زیتون بکر درجه یک در کدام گزینه آمده است؟ (iranarze.ir)

- ۱) اسیدیته ۰/۸ تا ۲ و پراکسید حداکثر ۲۰
- ۲) اسیدیته حداکثر ۰/۸ و پراکسید حداکثر ۲۰
- ۳) اسیدیته ۲ تا ۳/۳ و پراکسید حداکثر ۲۰
- ۴) اسیدیته حداکثر ۳/۳ و پراکسید محدودیت ندارد

۳۲- کدامیک از گزینه های زیر از صفات مثبت روغن زیتون از نظر حسی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) طعم تند و سوزاننده (Pungent) (۲) طعم تلخی (Bitter)  
 (۳) بوی تند (Rancid) (۴) طعم میوه ای (Fruity)

۳۳- کدامیک از گزینه های زیر از صفات « روغن زیتون بکر » است؟ (iranarze.ir)

- (۱) دارای خواص تغذیه ای و حسی بسیار مناسبی است که به منظور بهره گیری از این ویژگی ها باید این روغن را به سبب مصرف خانوار اضافه کرد.  
 (۲) بهتر است این روغن بدون حرارت دهی و به عنوان روغن سالاد مصرف شود.  
 (۳) در صورت نیاز عملیات سرخ کردن با دمای ملایم انجام گیرد.  
 (۴) هر سه گزینه

۳۴- دانه های روغنی عموماً توسط چه گیاهانی تولید می شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) گیاهان بوته ای یک ساله (۲) گیاهان بوته ای دو ساله  
 (۳) گیاهان بوته ای سه ساله (۴) گیاهان بوته ای ۶ ماهه

۳۵- استخراج روغن از دانه روغنی به روش مکانیکی (پرس) شامل چه مراحل است؟ (iranarze.ir)

- (۱) انتخاب دانه روغنی، بوجاری (۲) پوست گیری، پرک کردن، پختن  
 (۳) صاف کردن، بسته بندی (۴) هر سه گزینه

۳۶- کدامیک از گزینه های زیر از ویژگی های دانه های روغنی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) چربی ذخیره شده در هر دانه روغنی، ماده غذایی است که گیاهک (جوانه) تا مرحله تولید ریشه به آن نیاز دارد.  
 (۲) دانه های روغنی دارای خصوصیتی مشابه بقیه دانه ها در گیاهان مختلف هستند.  
 (۳) ماده ذخیره شده غالب دانه ها مانند دانه های روغنی چربی است.  
 (۴) اختلاف آن با دیگر دانه ها تنها در نوع ماده ذخیره شده است.

۳۷- مهم ترین ویژگی های دانه های روغنی در کدام گزینه آمده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) شکل ظاهری - میزان ناخالصی (۲) درصد رطوبت - اسیدیته روغن دانه  
 (۳) درصد روغن دانه (۴) هر سه گزینه

۳۸- این توضیحات که « از قدیمی ترین گیاهان روغنی است. این دانه دارای دو نوع آجیلی و روغنی است. نوع آجیلی به رنگ سفید یا دارای خطوط سفید

بوده و درشت است و نوع روغنی سیاه رنگ و کوچک بوده و مغز آن دارای بیش از ۵۰ درصد روغن و حدود ۳۵ درصد پروتئین است. » از ویژگی های کدام

یک از دانه های روغنی از میان گزینه های زیر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) گلرنگ (۲) آفتاب گردان (۳) سویا (۴) تخم پنبه

۳۹- از میان دانه های روغنی زیر روغن کدامیک از نظر خواص بسیار مشابه آفتابگردان است. (iranarze.ir)

- (۱) بزرک یا بذر کتان (۲) گلرنگ (۳) بادام زمینی (۴) تخم پنبه

۴۰- کدام یک از دانه های روغنی زیر جزء روغن های زود خشک شونده بوده و در صنعت رنگ سازی کاربرد زیادی دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) گلرنگ (۲) بزرک یا بذر کتان (۳) بادام زمینی (۴) تخم پنبه

۴۱- کدامیک از دانه های روغنی زیر ؛ روغن آن نسبت به حرارت مقاوم تر از روغن سویا و کلزا است؟ (iranarze.ir)

- (۱) گلرنگ (۲) تخم پنبه (۳) بادام زمینی (۴) کنجد

۴۲- کدامیک از گزینه های زیر از ویژگی های دانه های روغنی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) چربی ذخیره شده در هر دانه روغنی، ماده غذایی است که گیاهک (جوانه) تا مرحله تولید ریشه به آن نیاز دارد.  
 (۲) دانه های روغنی دارای خصوصیتی مشابه بقیه دانه ها در گیاهان مختلف هستند.  
 (۳) در برخی دانه ها ماده ذخیره شده غالب، مانند دانه های روغنی، چربی است.  
 (۴) اختلاف آنها تنها در نوع ماده ذخیره شده است.

۴۳- مهم ترین ویژگی های دانه های روغنی در کدام گزینه بیان شده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) شکل ظاهری - میزان ناخالصی  
 (۲) درصد رطوبت - اسیدیته روغن دانه  
 (۳) درصد روغن دانه  
 (۴) هرسه گزینه

۴۴- هنگام حمل دانه های روغنی به صورت فله باید چه شرایطی رعایت شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) وسیله نقلیه حمل کننده دانه باید دارای دیواره و کف سالم باشد تا دانه را تا رسیدن به مقصد حفظ نماید.  
 (۲) کامیون پر و خالی توزین شود تا از اختلاف آنها وزن محموله محاسبه شود.  
 (۳) وسایل حمل کننده دارای چادر غیرقابل نفوذ به باران باشند تا در هنگام حمل رطوبت دانه افزایش نیابد.  
 (۴) هرسه گزینه

۴۵- کدام گزینه صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) در اصول کنترل کیفیت ماده اولیه بالابودن درصد رطوبت باعث کاهش واکنش های آنزیمی دانه می شود.  
 (۲) دانه های روغنی پس از برداشت از بوته جدا می شوند. در این مرحله مقداری ناخالصی نظیر باقی مانده گیاهی (شاخ و برگ) و نیز خاک، سنگ و احتمالاً قطعات فلزی به همراه دانه است که باید از آن جدا شوند. به این عملیات جداسازی، بوجاری گفته می شود.  
 (۳) برای تسهیل استخراج روغن، دانه روغنی پوست گیری شده را ابتدا به صورت پرک در می آورند و بدین ترتیب ضخامت دانه را برای استخراج کاهش می دهند. این کار در صنعت توسط دستگاهی به نام آسیاب انجام می شود. به این عملیات اصول پرک کردن گفته می شود.  
 (۴) آسیاب چکشی؛ این وسیله محفظه ای است که در مرکز، دارای یک محور متحرک بوده و مجهز به صفحاتی از جنس آهن است که به همراه محور می چرخند. یک الکتروموتور محور را چرخانده و به دانه ضربه زده و آن را خرد می کند.

۴۶- کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

- (۱) بالابودن ناخالصی ها نیز اثرات نامطلوبی در مرحله سیلوگذاری خواهد داشت.  
 (۲) هرگاه دانه در دمای ۱۰۳ تا ۱۰۵ درجه سلسیوس قرار گیرد آب موجود در دانه تبخیر شده و اصطلاحاً خشک می شود.  
 (۳) دستگاه بوجاری در حقیقت یک صفحه الک دارای سوراخ های بسیار است و اندازه سوراخ بسته به اندازه دانه ای که وارد این دستگاه می شود، می تواند متفاوت باشد.  
 (۴) هر سه گزینه

۴۷- در (تالیف توسط سایت ایران عرضه) مورد آسیاب غلطکی کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

- (۱) دارای محفظه ای است که در آن دو یا سه غلتک متحرک قرار دارد.  
 (۲) غلتک ها بسیار نزدیک به هم و قابل تنظیم بوده و در خلاف جهت یکدیگر می چرخند. دانه ها از بین غلتک ها عبور کرده و تحت فشار غلتک قرار گرفته و خرد یا لهیده می شوند.

۳) عملکرد آسیاب غلتکی بسیار شباهت به فلیکر در روش استخراج با حلال دارد.

۴) هر سه گزینه

۴۸- هدف از پختن دانه های روغنی چیست؟ (iranarze.ir)

۱) این است که حمل راحت تری داشته باشد.

۲) این است که از فساد آن جلوگیری شود.

۳) این است که قطرات روغن موجود در بافت دانه از آن راحت تر و بیشتر جدا شوند.

۴) هر سه گزینه

۴۹- در اصول پخت دانه های روغنی استخراج روغن با پرس به چند روش انجام می پذیرد؟ (iranarze.ir)

۱) به روش گرم      ۲) به دو روش گرم و سرد      ۳) به روش سرد      ۴) به روش مرطوب کردن.

۵۰- در طول زمان پخت در روش پرس گرم، دانه به چند صورت حرارت می دهند؟ (iranarze.ir)

۱) به صورت مستقیم

۲) به صورت غیر مستقیم

۴) هیچکدام

۳) دو صورت غیرمستقیم و مستقیم

۵۱- در مبحث اصول پخت دانه های روغنی در مورد حرارت دادن کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) حرارت مستقیم برای گرم کردن دانه و کاهش رطوبت آن استفاده می شود.

۲) حرارت غیرمستقیم برای افزایش رطوبت دانه و آسان تر جداسدن روغن از بافت دانه.

۳) در طول زمان پخت در روش پرس گرم، دانه را به دو صورت غیرمستقیم و مستقیم حرارت می دهند.

۴) هر سه گزینه

۵۲- کدام گزینه از ویژگی های مخزن پخت نیست؟ (iranarze.ir)

۱) دارای طبقات مختلفی است و هر طبقه دارای دریچه های متحرک است.

۲) روی دریچه یک اهرم با وزنه متحرک وجود دارد.

۳) میزان گنجایش طبقه را براساس محل قرار گرفتن وزنه تنظیم می کنند.

۴) در طبقات بالایی با بخار غیر مستقیم به دانه رطوبت داده و در طبقات پایین تر با حرارت مستقیم دانه را هم پخته و هم رطوبت آن را برای استخراج روغن، آماده می کنند

۵۳- رطوبت در هنگام ورود ماده جامد به دستگاه پرس (خروجی کوکر) باید چند درصد باشد؟ (iranarze.ir)

۱) ۶ تا ۸ درصد      ۲) ۵ تا ۷ درصد      ۳) ۴ تا ۶ درصد      ۴) ۲ تا ۴ درصد

۵۴- کدام گزینه درباره اصول استخراج روغن با پرس صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) استخراج روغن از دانه های روغنی با روش پرس، با وارد کردن فشار مکانیکی به دانه صورت می گیرد.

۲) پرس کردن دانه براساس دمای روغن هنگام روغن کشی به دو روش گرم و سرد انجام می شود.

۳) اساس هر دو روش سرد و گرم اعمال فشار در دستگاه بوده است.

۴) هر سه گزینه

۵۵- کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) اصول استخراج روغن با پرس: اختلاف دو روش گرم و سرد براساس تغییرات دما در هنگام عملیات روغن کشی و کاربردهای روغن استخراج شده است.

۲) پرس سرد: روشی است که در طول استخراج، دمای روغن و دانه هم دما با محیط بوده و از حدود ۵۰ درجه سلسیوس بیشتر نمی شود.



۳) پرس گرم: در این روش دمای دستگاه و مراحل آماده سازی، بسته به نوع دانه به منظور استخراج بیشتر روغن از دانه تا حدود ۷۰ درجه سلسیوس افزایش می یابد.

۴) هر سه گزینه

۵۶- روغن کشی با پرس برای چه دانه هایی به کار می رود ؟ (iranarze.ir)

۱) برای دانه هایی که دارای بیش از ۲۰ درصد روغن هستند.

۲) برای دانه هایی که دارای بیش از ۱۰ درصد روغن هستند

۳) برای دانه هایی که دارای بیش از ۲۵ درصد روغن هستند

۴) برای دانه هایی که دارای بیش از ۱۵ درصد روغن هستند

۵۷- روغن استخراج شده به روش پرس سرد نیاز به تصفیه ندارد و می توان آن را بسته بندی نمود. در این مرحله اولین چیزی که باید رعایت شود چیست؟

۱) بسته بندی باید محکم باشد.

۲) محیط بسته بندی کاملاً بهداشتی باشد.

۳) افرادی که در تماس مستقیم با محصول قرار دارند نکات بهداشتی را کاملاً رعایت نمایند.

۴) گزینه ۲ و ۳

۵۸- اصول بسته بندی روغن: کدام گزینه درباره مشخصات مورد نیاز برای ثبت روی برگ آنالیز ناقص است ؟ (iranarze.ir)

۱) نام و نوع فراورده

۲) نام و نشانی تولیدکننده

۳) مشخصات آنالیزی روغن و مطابقت با استاندارد مربوطه

۴) نوشتن عبارت « روغن خام برای استفاده مستقیم خوراکی مناسب نمی باشد»

۵۹- (منبع سوالات سایت ایران عرضه) در صورتی که روغن از طریق پرس سرد استخراج شده باشد و در این مرحله بخواهد به دست مشتری برسد کدام گزینه در مورد این مرحله صحیح نیست ؟ (iranarze.ir)

۱) ابتدا باید ظرف مناسب برای آن در نظر گرفته شده و سپس یک برچسب برای آن طراحی نمود.

۲) استفاده از ظروف PVC ممنوع است.

۳) حجم ظرف باید بیشتر از نیم لیتر باشد.

۴) ظروف دارای در مناسب بوده و پس از در بندی، غیرقابل نفوذ و فاقد هرگونه نشی باشند.

۶۰- در صورتی که روغن از طریق پرس سرد استخراج شده باشد پس از بسته بندی در مورد برچسب طراحی شده که باید مطالب واضح و خوانا بر آن نوشته شود کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) نام و نوع فراورده (مثلاً: روغن پرس سرد کنجد) ۲- نام و نشانی کارخانه ۳- نام تجاری محصول

۲) ۱- شماره پروانه ها و مجوزهای رسمی (شماره بهداشتی و استاندارد) ۲- سری ساخت ۳- شرایط نگهداری (برای مثال: دور از نور مستقیم و در جای خشک و خنک با

حداکثر دمای ۲۰ درجه سلسیوس

نگهداری شود).

۳) ۱- تاریخ تولید (به روز، ماه و سال) ۲- تاریخ انقضا (به روز، ماه و سال) ۳- درج عبارت « برای سرخ کردن مناسب نیست ».

۴) هر سه گزینه

۶۱- در مرحله پرکردن که یکی از مراحل بسته بندی است، چون در بطری باز است، نفر انجام دهنده کار باید دقیقاً چه شرایط بهداشتی را الزاماً رعایت کند؟

- (۱) شست و شوی دست ها
- (۲) استفاده از دستکش
- (۳) کلاه و ماسک یک بار مصرف
- (۴) هر سه شرایط

۶۲- استخراج روغن از دانه های روغنی به چه روش هایی انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) به روش مکانیکی
- (۲) به روش شیمیایی
- (۳) به دو روش مکانیکی و شیمیایی
- (۴) هیچکدام

۶۳- کدام گزینه صحیح بیان نشده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) معروف ترین و پرکاربردترین حلال غیر قطبی در صنعت روغن کشی، نرمال هگزان است.
  - (۲) انتخاب دانه روغنی و بوجاری از مراحل استخراج روغن از دانه روغنی با حلال است.
  - (۳) روغن که یک ماده غیرقطبی است به حل شدن در یک حلال غیرقطبی تمایل کمتری دارد.
  - (۴) عموماً دانه های روغنی در فرایند استخراج مکانیکی دارای ۱۲ تا ۲۵ درصد باقی مانده روغن در کنجاله خروجی هستند.
- ۶۴- انتخاب و تعیین روش استخراج روغن از دانه های روغنی براساس چه فاکتورهای انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) ارزش اقتصادی دانه روغنی و روغنی که از آن استخراج می شود.
- (۲) میزان سرمایه ای که برای خرید تجهیزات استخراج موجود است.
- (۳) هدفی که از استخراج روغن برای تولیدکننده وجود دارد.
- (۴) هر سه گزینه

۶۵- در مورد دانه سویا کدام گزینه به درستی بیان نشده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) دانه های سویا از تیره لوبیا بوده و در هنگام رسیدن روی گیاه در یک غلاف قرار دارند.
- (۲) دانه رسیده سویا به رنگ زرد بوده، حالت کروی و کمی کشیده دارد.
- (۳) هر غلاف سویا محتوی ۳ تا ۶ دانه است که، از آن تا مرحله رسیدن کامل محافظت می کند.
- (۴) برداشت سویا معمولاً توسط ماشین آلات کشاورزی (نظیر کمباین) انجام می شود.

۶۶- رایج ترین و ساده ترین آزمایش ها برای دستیابی به کیفیت اولیه دانه های روغنی کدام گزینه است؟ (iranarze.ir)

- (۱) اندازه گیری وزن
- (۲) اندازه گیری رطوبت و ناخالصی
- (۳) اندازه گیری ناخالصی
- (۴) گزینه ۱ و ۳

۶۷- اصول کنترل کیفیت ماده اولیه، ناخالصی در دانه در کدام گزینه به درستی بیان شده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) شامل خاک و سنگ، چوب و برگ و باقی مانده گیاهان است.
- (۲) شامل قطعات فلز است
- (۳) شامل دانه های غیر هم جنس دانه است.
- (۴) هر سه گزینه

۶۸- برای تعیین مقدار ناخالصی دانه های روغنی چه کاری باید انجام داد(منبع فروشگاه اینترنتی ایران عرضه)؟ (iranarze.ir)

- (۱) باید آنها را از دانه اصلی جدا کرد، سپس آنها را توزین نموده و نسبت به وزن نمونه اولیه به درصد تبدیل کرد.
- (۲) باید مقدار رطوبت دانه ها را اندازه گیری کرد.

۳) باید در طول زمان با حذف رطوبت وزن نمونه را کاهش داد.

۴) گزینه ۲ و ۳

۶۹- کدام گزینه در مورد اصول بوجاری و پوست گیری صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) برای پوست گیری، اول باید دانه تمیز شود لذا از دستگاه های بوجاری عبور داده می شود. و سپس رطوبت آن به حدود ۱۰ درصد می رسد.

۲) با کاهش رطوبت پوست راحت تر از دانه جدا می شود.

۳) بوجاری معمولاً توسط الک های لرزشی و دستگاه های مکش صورت می گیرد.

۴) هر سه گزینه

۷۰- کدام گزینه از مراحل اصول پرک کردن به درستی بیان شده است؟ (iranarze.ir)

۱) خراش سطح و پوسته خارجی دانه (کراکینگ)، به دستگاه انجام دهنده این کار کراکر می گویند.

۲) پختن دانه و افزایش رطوبت (کوکینگ)، به دستگاه انجام دهنده این کار کوکر می گویند.

۳) فشردن دانه برای کم کردن ضخامت (فلیکینگ)، به دستگاه انجام دهنده این کار فلیکر می گویند.

۴) هر سه گزینه

۷۱- نوع مخازن مجاز و شرایط نگهداری روغنی که با حلال استخراج شده، بعد از گذراندن مراحل تصفیه جهت استفاده در کدام گزینه به طور کامل بیان شده

است؟ (iranarze.ir)

۱) جنس مخزن - نظافت مخزن

۲) درب ها و سوراخ های ورود و خروج - نمونه برداری از مخزن

۴) هر سه گزینه

۳) ثبت مشخصات

۷۲- در بخش تصفیه روغن های خوراکی کدام گزینه به درستی بیان نشده است؟ (iranarze.ir)

۱) روغن خام به روغن حاصل از مرحله استخراج گفته می شود که حاوی انواع ناخالصی ها است.

۲) از ناخالصی های روغن خام که باید حذف شوند می توان به ترکیبات صمغی، توکوفرول ها، اسیدهای چرب آزاد، رنگدانه ها و محصولات فرار و مولد بو اشاره کرد.

۳) هر مرحله تصفیه می تواند فرایند مراحل قبل از خود را تکمیل کند، به نحوی که در انتهای این عملیات روغنی با حداقل ناخالصی های غیر مفید تولید شود.

۴) هر سه گزینه

۷۳- بیش از ۹۵ درصد ترکیب بیشتر روغن های خام در کدام گزینه به درستی بیان شده است؟ (iranarze.ir)

۱) مخلوطی از تری گلیسریدها

۲) فسفاتیدها

۳) اسیدهای چرب آزاد (FFA)

۴) محصولات اکسیداسیون

۷۴- کدام گزینه در بخش تصفیه روغن های خوراکی به درستی بیان شده است؟ (iranarze.ir)

۱) تصفیه روغن های گیاهی خوراکی به دو روش شیمیایی و فیزیکی انجام می شود.

۲) صمغ گیری - رنگ بری - خنثی سازی - بسته بندی از فصول مشترک در دو روش شیمیایی و فیزیکی تصفیه روغن های گیاهی خوراکی است.

۳) میزان اجزای کم مقدار در روغن خام، به منبع، فرایند استخراج، فصل و منطقه جغرافیایی بستگی دارد.

۴) هیچکدام

۷۵- کدام یک از ترکیب روغن های گیاهی خوراکی منشأ گلیسریدی دارند؟ (iranarze.ir)

۱) اسیدهای چرب آزاد

۲) مونو و دی آسید گلیسرول ها

۴) هر سه گزینه

۳) فسفاتیدها

۷۶- اجزای کم مقدار در روغن های گیاهی (درصد وزنی) در کدام گزینه به درستی بیان نشده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) زیتون: مواد غیر قابل صابونی: ۰.۸ - استرول ها: ۰.۱ - اسکوالن: ۰.۳۸۳ - الکل های تری ترین: ۰.۲
- (۲) ذرت: مواد غیر قابل صابونی: ۰.۶ - استرول ها: ۰.۴ - اسکوالن: ۰.۰۰۸ - الکل های تری ترین: ۰.۰۲
- (۳) سویا: مواد غیر قابل صابونی: ۱.۲ - استرول ها: ۰.۴ - اسکوالن: ۰.۰۱۲ - الکل های تری ترین: ۰.۰۶
- (۴) بادام زمینی: مواد غیر قابل صابونی: ۰.۹ - استرول ها: ۰.۳ - اسکوالن: ۰.۰۲۷ - الکل های تری ترین: ۰.۰۴

۷۷- معمولاً روغن های خام گیاهی پس از استخراج از دانه، دارای ناخالصی هایی هستند. یکی از این ناخالصی ها صمغ ها یا فسفاتیدها هستند که باید طی

مرحل تصفیه (Refining) از روغن جدا شوند. مرحله ویژه حذف این ترکیبات، در کدام گزینه زیر آمده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) خنثی سازی
- (۲) صمغ گیری
- (۳) اسیدزدایی
- (۴) رنگ بری

۷۸- روغن های خام کدام گزینه منابع اصلی لسیتین تجاری به شمار می آیند؟ (iranarze.ir)

- (۱) سویا، بادام زمینی و زیتون
- (۲) سویا، کلزا و دانه آفتاب گردان
- (۳) نارگیل، ذرت و پنبه دانه
- (۴) بادام زمینی، زیتون و ذرت

۷۹- در مرحله صمغ گیری از روغن کدام گزینه به درستی بیان نشده است؟ (iranarze.ir)

(۱) روغن های خام سویا، کلزا و دانه آفتاب گردان فسفاتید بیشتری از سایر روغن ها دارند.

(۲) میزان فسفاتید در روغن سویا ۲/۵ - ۱ فسفر (PPM) ۱۰۰۰ - ۴۰۰

(۳) لسیتین کاربرد زیادی در بسیاری از مواد غذایی به ویژه صنایع پخت دارد.

(۴) صمغ ها یا فسفاتیدها، به طور گسترده در صنعت غذا، خوراک دام و در فرایندهای صنعتی استفاده می شوند.

۸۰- متداول ترین روش های صمغ گیری در کدام گزینه آمده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) صمغ گیری با آب
- (۲) هیدراتاسیون
- (۳) صمغ گیری شیمیایی
- (۴) هر سه گزینه

۸۱- کدام گزینه در مورد صمغ گیری روغن با آب به درستی بیان شده است؟ (iranarze.ir)

(۱) روغن صمغ گیری شده یا مستقیماً به مرحله بعدی فرایند منتقل می شود و یا توسط خلأ خشک شده، خنک شده و در تانک ذخیره نگهداری می شود.

(۲) در عملیات صمغ گیری با آب، فسفاتیدهای قابل هیدراته شدن به آسانی و با مخلوط کردن روغن خام با آب داغ (۱ تا ۳ درصد وزنی نسبت به روغن) از روغن جدا می شوند.

(۳) افزودن بیش از اندازه باعث به دست آمدن صمغ بیشتری می شود.

(۴) حرارت بیش از اندازه روی رنگ لسیتین استحصالی تأثیر می گذارد و ممکن است باعث تیرگی آن شود.

۸۲- کدام گزینه در مورد انواع صمغ گیری صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) صمغ گیری با آب بیشتر برای بازیابی فسفاتیدها (لسیتین) از روغن سویا و روغن های غنی از صمغ کاربرد دارد.

(۲) عملیات صمغ گیری باید بدون شوک و فشار و با آهستگی انجام شود زیرا مخلوط روغن و آب و صمغ می تواند به راحتی امولسیون تشکیل دهد و باعث افزایش ضایعات روغن شود.

(۳) روغن سویا پس از صمغ گیری با آب هنوز دارای ۱۰ تا ۲۰ درصد فسفاتید به صورت نمک های کلسیم و منیزیم است که قابلیت جذب آب ندارند.

(۴) هر سه گزینه

۸۳- فرایند خنثی سازی در مرحله تصفیه روغن های خوراکی خام شامل چند مرحله است؟ (iranarze.ir)

- (۱) دو مرحله
- (۲) سه مرحله
- (۳) چهار مرحله
- (۴) پنج مرحله

۸۴- صابون، - طراحی شده توسط ایران عرضه - فرآورده جنبی فرایند تصفیه شیمیایی روغن است. مواد صابونی در کدام گزینه به درستی بیان شده است؟

- (۱) مواد صابونی شامل نمک های سدیمی اسیدهای چرب آزاد خنثی شده و همچنین حاوی مقادیری تری آسیل گلیسرول ها می شود.
- (۲) مواد صابونی شامل فسفاتیدها، پروتئین ها می شود.
- (۳) مواد صابونی شامل رنگدانه ها و ترکیبات دیگر است.
- (۴) هر سه گزینه

۸۵- کدامیک از انواع خاک رنگ بر از آلومینیوم سیلیکات تشکیل شده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) خاک رنگ بر فعال شده با اسید
- (۲) کربن فعال
- (۳) خاک رنگ بر طبیعی
- (۴) هیچکدام

۸۶- در مورد خاک رنگ بر کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

- (۱) در فرایند رنگ بری، همراه با خاک رنگ بر، خاک کمک صافی هم مورد استفاده قرار می گیرد.
- (۲) خاک رنگ بر باعث تجزیه پراکسیدهای حاصل از اکسیداسیون می شود.
- (۳) خاک رنگ بر همراه با کربن فعال می تواند ناخالصی های دیگر مثل آهن و مس را از روغن جدا کند.
- (۴) هر سه گزینه

۸۷- رنگ بری به چند روش انجام می شود. (iranarze.ir)

- (۱) سه روش
- (۲) دو روش
- (۳) چهار روش
- (۴) پنج روش

۸۸- مراحل رنگ بری غیر مدام در کدام گزینه به درستی بیان شده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) معمولاً خاک رنگ بر و یا مخلوط خاک و کربن در حرارت ۷۵ تا ۸۲ درجه سلسیوس به روغن در تانک استوانه ای در باز با انتهای مخروطی مجهز به همزن مکانیکی اضافه می شود.
- (۲) در حالی که روغن همزده می شود حرارت را به ۸۸ تا ۱۱۰ درجه سلسیوس می رسانند و مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه عمل هم زدن را ادامه می دهند.
- (۳) سپس روغن و خاک را ۷۵ تا ۸۲ درجه سلسیوس سرد می کنند و برای جداسازی خاک از روغن به طرف فیلتر پرس پمپ می کنند.
- (۴) هر سه گزینه

۸۹- کدام یک از گزینه ها از انواع بی بو کننده ها نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) بی بو کننده غیرمداوم (سیستم بیج)
- (۲) بی بوکننده نیمه مداوم
- (۳) بی بو کننده مستقیم
- (۴) بی بو کننده مداوم

۹۰- « این دستگاه یک برج فولاد ضد زنگ مجهز به سینی های کم عمق است. روغن از سینی ها به سمت پایین برج و در جهت مخالف حرکت بخار جریان دارد. روغن خام پس از هواگیری تحت خلأ به وسیله تبادل حرارتی با روغن داغ خروجی و سپس با دثوترم گرم می شود. روغن بی بو شده به وسیله پمپ از یک دستگاه تبادل حرارتی روغن عبور می کند و سپس از یک دستگاه خنک کننده گذشته، به مخزن نگهداری و یا فیلتر روغن هدایت می شود.

«از خصوصیات کدامیک از بی بو کننده ها است؟ (iranarze.ir)

- (۱) بی بو کننده غیرمداوم (سیستم بیج)
- (۲) بی بوکننده نیمه مداوم
- (۳) بی بو کننده مداوم
- (۴) هر سه گزینه

۹۱- کدام گزینه در مورد اصول بسته بندی روغن صحیح است؟ (iranarze.ir)

- (۱) خصوصیات عایق بودن مواد بسته بندی در مقابل رطوبت، اکسیژن و تأثیر متقابل مواد تشکیل دهنده غذا با مواد بسته بندی اثر تعیین کننده ای در کیفیت و زمان ماندگاری غذاهای بسته بندی شده دارد.
- (۲) اولین چیزی که در بسته بندی روغن باید رعایت شود این است که محیط بسته بندی کاملاً بهداشتی باشد و افرادی که در تماس مستقیم با محصول قرار دارند نکات بهداشتی را کاملاً رعایت نمایند.
- (۳) قوطی های لاک دار نیز دارای پایداری اکسایشی قوی تر از همه بطری های پلاستیکی هستند.
- (۴) هر سه گزینه

۹۲- مجموعه مقرراتی که تولید را در یک محیط بهداشتی میسر می کند، چه اصلی نام دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) GMP (۲) PET (۳) PP (۴) PET

۹۳- بسته بندی روغن در چند مرحله انجام (منتشر کننده سوالات ایران عرضه) می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) دومرحله (۲) سه مرحله (۳) چهار مرحله (۴) پنج مرحله

۹۴- اهداف اصلی هیدروژناسیون به درستی در کدام گزینه بیان شده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تغییر حالت فیزیکی روغن و یا چربی به منظور افزایش عملکرد آنها در تهیه شورتنینگ ها، مارگارین ها و چربی های مخصوص
- (۲) بهبود پایداری اکسیداتیو روغن ها
- (۳) بهبود تبدیل روغن های مایع به روغن های نیمه جامد
- (۴) گزینه ۱ و ۲

۹۵- کدام گزینه در « مرحله جزء به جزء کردن روغن ها » به درستی بیان نشده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) جزء به جزء کردن شامل دو مرحله است: ۱- تشکیل هسته های بلور از طریق سرد کردن روغن مایع. ۲- رشد و ازدیاد بلورها با اندازه و شکلی که جداسازی کامل ممکن باشد.
- (۲) چربی ها و روغن ها از نظر شیمیایی مواد همگون نبوده بلکه مخلوطی از تری آسید گلیسرول ها متفاوت هستند.
- (۳) تبلور جزء به جزء کردن یک فرایند جداسازی است که در آن قسمتی از یک چربی به طور انتخابی بلوری شده (کریستاله شده) و سپس فاز مایع توسط صاف کردن یا جداسازی توسط سانتریفیوژ از فاز جامد (بلورها یا کریستال ها) جدا می شود.
- (۴) سرد شدن روغن و تشکیل کریستال ها بر اساس اختلاف درجه حرارت روغن و آب سردی است که در کویل های خنک کننده جریان دارد. در این شرایط کریستال ها شکل می گیرند.

۹۶- کدامیک از گزینه های زیر از اصول نمونه برداری روغن ها نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) نمونه برداری باید توسط صاحب شرکت یا تولیدی انجام شود.
- (۲) تمام وسایل نمونه برداری در موقع استفاده باید تمیز و خشک باشند. بدین منظور می توان آنها را با آب و صابون شسته و خشک نمود.
- (۳) وسایل نمونه برداری باید از موادی باشند که با روغن مورد نظر واکنش ندهند.
- (۴) در پاره ای موارد به ویژه در موقع نمونه برداری روغن های خوراکی می توان یک بار هم وسایل را در جریان بخار گرم تمیز و استریلیزه نمود.

۹۷- کدامیک از واژه های مرسوم در نمونه برداری درست تعریف نشده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) بسته ها: قسمت هایی از یک محموله هستند که در نتیجه روش جمع آوری به دست آمده اند.
- (۲) محموله: قسمتی از ماده مورد نمونه برداری هستند که از قسمت های مختلف بسته نمونه برداری شده اند.

۳) نمونه کلی: حاصل مخلوط کردن نمونه های اولیه متناسب با مقادیر اولیه آنها هستند.

۴) نمونه قراردادی یا نمونه کیفی: به حاصل مخلوط کردن و تقسیم کردن نمونه کلی برای آزمایش های موردنظر اطلاق می شود.

۹۸- کدام گزینه در مورد روش های برای اندازه گیری نقطه ذوب چربی ها صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) اندازه گیری نقطه ذوب با لوله های موئین بسته

۲) اندازه گیری نقطه ذوب با لوله های موئین باز

۳) اندازه گیری نقطه ذوب به روش وایلی (wiley)

۴) هر سه گزینه

۹۹- کدام گزینه در مورد اصول اندازه گیری اسیدیته آزاد روغن ها صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

۱) اسیدیته آزاد مقدار اسیدهای چرب آزاد چربی ها و روغن ها را اندازه گیری می کند.

۲) اسیدیته آزاد روغن ها مقدار سدیم هیدروکسید لازم برای خنثی کردن اسیدهای چرب آزاد روغن است.

۳) مقدار اسیدهای چرب آزاد در روغن را برحسب غلظت هیدروپراکسیدها اسید و به صورت گرم بیان می کنند.

۴) اندازه گیری اسیدیته آزاد یکی از اولین آزمون های کنترل کیفی روغن های خام و یا تصفیه شده حیوانی یا گیاهی است.

۱۰۰- کدام گزینه درباره عوامل موفقیت آزمون های حسی صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) تعیین اهداف مشخص و روشن برای هر آزمون حسی

۲) تهیه « طرح آزمایشات » قوی برای آزمون حسی

۳) به کارگیری فنون آماری مناسب برای تحلیل داده ها

۴) هر سه گزینه

۱۰۱- معمولاً مخازن حمل روغن خام از چه جنسی باید باشد؟ (iranarze.ir)

۴) پلاستیک فشرده

۳) پلی اتیلن

۲) فولاد ضدزنگ

۱) از جنس آهن

## ایران عرضه

## مرجع نمونه سوالات

## آزمون های استخدامی

## به همراه پاسخنامه تشریحی

خدمات ایران عرضه:

- ارائه اصل سوالات آزمون های استخدامی
- پاسخنامه های تشریحی سوالات
- جزوات و درسنامه های آموزشی

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز صنایع غذایی، اینجا بزنید

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، کتاب روغن کشی میوه و دانه های روغنی دوازدهم اینجا بزنید

«انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه مجاز می باشد»

